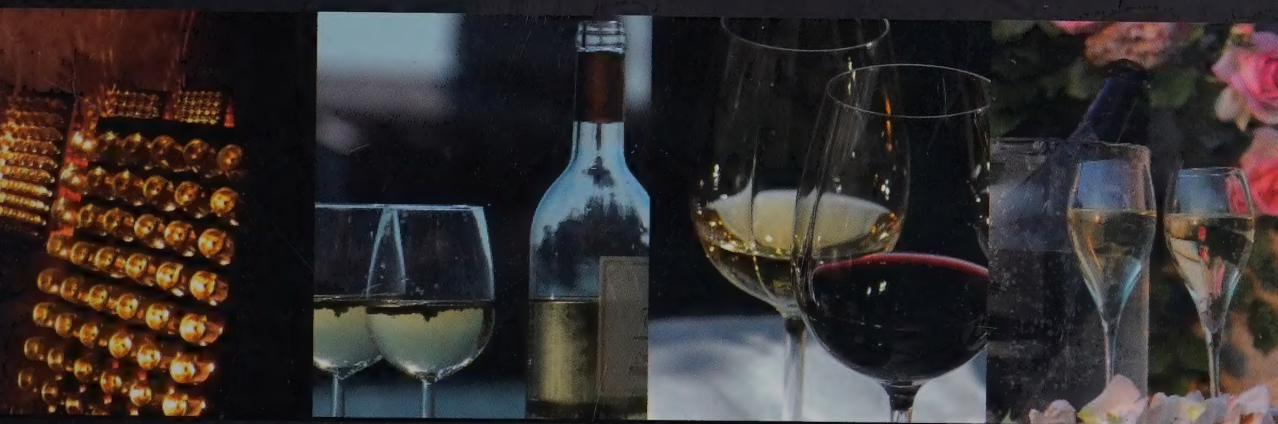


Livre de Cave et de dégustation

Cellar and tasting book



L'ATELIER DU VIN

1926

Livre de Cave et de dégustation

Cellar and tasting book

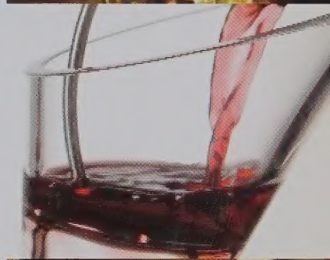
4

La cave
The cellar



12

La dégustation
Tasting



28

Les mots du vin
Words of wine



42

Cartes des vignobles du monde
Vineyard of the world



54

Le calendrier des vignes
Vineyard calendar



56

Les fiches de cave à remplir
Cellar file cards



L'ATELIER DU VIN

1 9 2 6



La cave

The cellar

La cave

The cellar

"Cave : on y descend pour se remonter." Roger La Ferté

La cave est un lieu pour **déguster, discuter et rêver**. Il n'y a aucune règle pour la constituer. Comme une bibliothèque, une cave se constitue **au fil du temps**, et reflète la **personnalité**, les goûts, les découvertes et les passions de son maître ou de sa maîtresse. Bien sûr, les auteurs classiques formeront **le fonds de cave** (les valeurs sûres de Bordeaux, de Bourgogne, des côtes du Rhône, etc.). Mais ils seront toujours accompagnés d'écrivains moins connus ou en devenir, **dénichés** au fil d'un voyage, d'une rencontre, et révélateurs du parcours et de la culture œnologiques de l'amateur ou de l'amatrice.

Même s'il n'y a que vous qui pouvez vous y repérer, et même si tout n'y est pas classé au cordeau, **laissez votre cave vous ressembler** : vous vous y sentirez d'autant mieux. Voici pour vous guider quelques recommandations et suggestions d'usage...



A journey down to the cellar lifts one up. (Roger La Ferté)

The cellar is a place for **sampling, discussing and dreaming** about wines. There are no hard-and-fast rules about which wines should be cellared. Like a library, a cellar builds up **over time**. It should reflect the **personality**, the taste and the passions of its owner.

Probably the classic authors will form the **skeleton** of a good library/cellar: Bordeaux, Burgundy, the Rhône Valley, the Rhine and the Mosel, Port.

But they should be seconded by less known writers, or **up-and-coming** ones that have been discovered on travels or with friends. They will show the individuality of the owners taste.

Even if all is not perfectly organised and you are the only one able to find your way around it, **your cellar should resemble you**. Thus you will feel at home here.

Here are a few suggestions to help....



L'ATELIER DU VIN

1926

Température et hygrométrie

Temperature and humidity

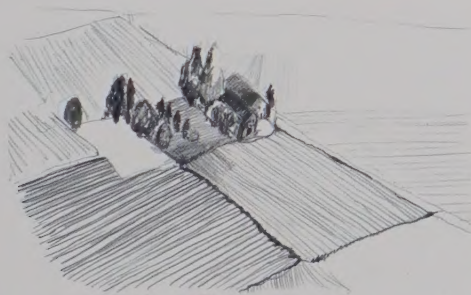
La cave est ce lieu **un peu secret** qui donne un supplément d'âme à la maison ou à l'appartement ; il doit être sombre, calme, sans vibration, et bien ventilé.

Comme le vin est vivant, il réagit à certaines stimulations, comme les mouvements, la lumière, la chaleur ou le froid. Les vins les meilleurs ont une durée de vie plus longue, à condition qu'ils soient conservés dans des conditions optimales.

La température doit être constante : **entre 9 et 12°C l'hiver, et 15°C maximum l'été**. Des écarts de température trop brusques peuvent faire vieillir vos vins prématurément. A 10-12°C, les vins blancs sont à bonne température pour être conservés et servis, et les vins rouges mûrissent lentement, mais harmonieusement.

Le degré hygrométrique (la proportion d'humidité dans l'air) doit se maintenir autour de 70 %, pour conserver la souplesse du bouchon et l'empêcher de se rétracter.

Puisque le liège des bouchons est perméable à l'air, il faut proscrire la proximité de toute denrée ou produit odorant, comme les fromages, les oignons, les poireaux, les melons, mais aussi le fuel et les pots de peinture.



The cellar is a place that may hold **secrets**, or **treasures**. It gives an added dimension to a house or flat.

It should look after its guests, and so be dark, cool, vibration-free, and well ventilated.

Wine is a living substance, so it reacts to certain stimulations, such as movement, light, heat or cold. Great wines have the longest life-spans, provided that they are kept in ideal conditions.

Temperature should be fairly **constant**: between 9°C and 12°C in winter, and not over 15°C in the summer.

Rapid changes in temperature can make your wines age faster and less harmoniously.

Stored at **between 10° and 12°C**, white wines are at the ideal temperature for both ageing and serving, whilst red wines will age slowly and well. They will just need to be brought up from the cellar an hour before serving.

Hygrometry (the amount of moisture in the air) should be at around **70%**. This will help keep corks supple and the air out of the wine inside.

It is better to avoid storing **any smelly substance** (onions, cheese, fuel oil, paint, etc) in the cellar, as some corks (not the best ones) can be slightly permeable.



L'ATELIER DU VIN

1926

Rangement

(Storing)

Pour que les bouchons ne sèchent pas, **couchez vos bouteilles**.

Le vin n'aimant pas être remué, prévoyez une fois pour toutes l'emplacement de vos vins de garde (qui y resteront pendant cinq, dix ou vingt ans...), et séparez-les clairement des vins de consommation courante.

Le rangement idéal est celui qui maintient bien chaque bouteille, laisse l'air circuler, et permet un **repérage visuel** à la fois global (par exemple par région) et particulier (par exemple un millésime remarquable) de vos vins.

Pour la visualisation et la tenue du stock des bouteilles d'un même vin, vous pouvez utiliser des ardoises de cave.

Il arrive qu'on ne possède qu'une seule bouteille d'un vin donné : pour repérer la bouteille que vous cherchez, installez des disques en papier imputrescible autour des goulots pour lire les étiquettes sans remuer les bouteilles. D'un seul coup d'œil, le **disque de cave** vous apporte trois informations décisives : l'appellation, le millésime, la période de vieillissement souhaitable.



To prevent corks from drying out and letting air into the wine, keep bottles **horizontal**.

Wine does not like being shaken about, so it is best to decide where you are going to store a specific lot and leave it there until you decide to drink it, five, ten or twenty years later. Keep these wines for ageing separately from the everyday drinking ones.

An ideal storage system keeps each bottle **steady**, enables **air** to circulate and allows one to see clearly how the **system** works: the country, region or vintage of the wines, for example.

To keep a visual track of what is what, and of what is left, you can use **slates** on each bin. These will provide identity and the residual quantity of the bin's contents.

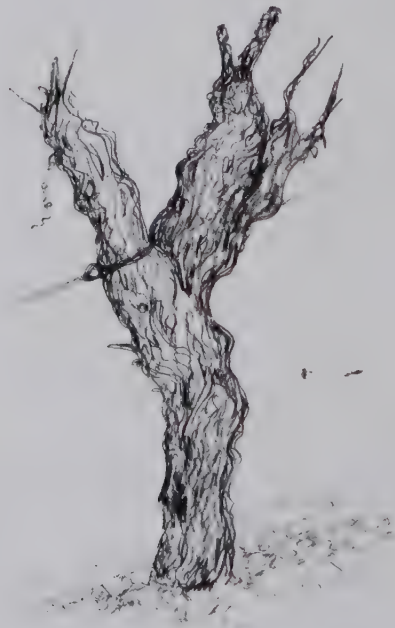
Impermeable neck tags (cellar discs) are also a good idea to identify the wine without having to move the bottle. The cellar disc gives you 3 pieces of important information: the appellation, the vintage, the appropriate ageing period.

Classement

Organisation

Voici, pour vous inspirer, quelques exemples de critères d'approvisionnements et de classification :

- par **couleurs** (rouges, blancs, rosés, champagnes)
- par **régions** (Bordelais, Vallée du Rhône, Champagne, Italie, Californie, Argentine...)
- par **dates d'achat**
- par **mets** (vins pour le poisson, la viande rouge, le chocolat...)



Here are just a few examples of ways to classify your wines:

- **by colour and type** (red, white, rosé, sparkling, sweet)
- **by country and then by region** (France, Italy, Spain, Germany, USA, Australia / Bordeaux, Burgundy, Rheingau, Tuscany, Margaret River, etc.)
- **by grape variety**
- **by purchase date**
- **by type of food match** (wines for fish, red meat, game, vegetables, chocolate, etc...)



MAELIER DU VIN



La dégustation

Tasting

La préparation

Preparation

Quand ?

Le meilleur moment de la dégustation se situe avant l'heure des repas, vers 10-11h, et vers 18 h, quand vos sens sont particulièrement en éveil.

Où ?

Là où vous vous sentez bien (salon, jardin, cave...).

Evitez seulement les odeurs parasites (fleurs, fumée, cuisine, etc.), et assurez-vous que le lieu choisi est bien éclairé.

Avec qui ?

Les meilleurs compagnons de dégustation ? Les ami(e)s bien sûr !

Il s'agit de confronter les goûts et sensations de chacun, et d'en apprendre en passant un peu plus sur chaque personnalité...

Avec quoi ?

Pour soutenir votre concentration, prévoyez une petite assiette de pain, de charcuterie ou de fromage. Pour vous rincer la bouche, un verre d'eau suffit.

Abstenez-vous de fumer et de manger des aliments épicés ou " puissants " en bouche, comme le café, l'anis, la menthe, ou les cornichons au vinaigre.

Et n'oubliez pas le crachoir !



When?

The best moment for tasting wines is shortly before mealtimes, around 11am or 6pm, when your senses are wide awake.

Where?

In any place where you feel at ease (living-room, garden, cellar...).

Simply avoid parasitic odours (flowers, smoke, cooking, etc.), and ensure that the place has decent lighting.

With whom?

The best tasting companions are usually your friends, or at least those who share your interest in wine. But they should have the same level of interest as you, as far as possible.

The idea is to learn more about the tastes of each participant, and about the wine and the impressions it gives, through sharing and exchanging points of view.

With what?

To keep hunger at bay, one can prepare a plate of bread, and maybe a little charcuterie or cheese, although it should be said that not all cheeses are perfect companions for wines, particularly reds. Stick to the most neutral ones.

If you need to rinse your palate between wines, a glass of water is sufficient.

During or just before tasting wines, avoid strong flavours such as coffee, spices, mint or vinegar.

And do not forget a spittoon if you are tasting several wines!



LE COM
DES S^t

Petit Déjeuner
Carte Brasserie

Plats
Salades & ...

L'ATELIER DU VIN

1926

La préparation

Preparation

Comment ?

Le secret d'une dégustation réussie est l'oxygénation douce du vin.

Mettez tous vos vins en carafe.

Décantez vos vins, à l'exception des très vieux millésimes : ils y gagneront en expression olfactive et en plaisir gustatif.

L'oxygénation est la mise en contact du vin avec l'air. Elle a pour vertu d'accélérer et d'intensifier la libération des arômes : ne vous en privez pas !

Mode d'emploi :

1. Remontez le vin de votre cave environ **deux heures** avant la dégustation pour le chambrer (l'amener progressivement à la température de la pièce).

2. Choisissez une carafe belle et **simple**.

3. Transvasez **lentement** le vin dans la carafe, **le long de la paroi** si possible.

Pour les vins jeunes, la mise en carafe se fait environ une heure avant la dégustation et sert à les assouplir, à les rendre moins astringents, et à leur donner du **corps**.

Pour les vins plus vieux, la décantation s'effectue avec délicatesse, juste avant la dégustation, et permet d'éliminer les éventuels dépôts et la lie.

Votre verre doit être rempli au tiers, pour que vous puissiez faire tourner le vin et mieux révéler les arômes.

Enfin, vérifiez que le vin que vous dégustez est à **bonne température** : votre plaisir et votre acuité en seront décuplés.

Un dernier petit conseil

La dégustation exige une concentration intense et une implication de presque tous vos sens : c'est pourquoi il est conseillé de ne pas déguster plus de quatre vins par séance. Au-delà, vous risquez de ne plus rien "sentir" !

How?

Oxygenate all your wines, to please the eye and the taste buds! What oxygenate does is bring the wine in contact with air. **The virtue of the oxygenation** is that it speeds up and intensifies the release of the wine's **aromas**: not something to deprive yourself of.

Method:

1. Fetch the wine from your cellar approximately one or two hours before the meal to bring it **gradually** to room temperature.

2. Select a **simple** and attractive carafe or decanter.

3. Pour the wine **slowly** into the carafe or decanter, if possible allowing it to run down the inner surface.

Young wines should be poured into a carafe at least an hour before the meal, as this helps to **soften** the wine, make it less sharp and give it **body**.

Older wines should be decanted very **gently**, just before the meal, as this allows the sediment and lees to be removed.

La Robe

Looking at wine

La robe des vins rouges Colours of red wines

Brun
Brown



Roux
Russet



Acajou
Mahogany



Brique
Brick red



Cerise
Cherry red



Rubis
Ruby



Pourpre
Violet



Bleuâtre
Reddish



Rouge-Noir
Black



Vins oxydés
Oxidised wines

Vins très vieux
Very old wines

Vins vieux ou
évolués
Young or
ageing wines

Vins jeunes
ou peu évolués
Very young wines

La robe des vins blancs Colours of white wines

Brun
Brown



Roux
Russet



Ambré
Amber



Vieil Or
Deep gold



Jaune paille
Straw Yellow



Doré
Golden



Jaune citron
Lemon yellow



Or vert
Green/Gold



Or pâle
Pale gold



La Robe

Looking at wine

L'examen visuel ouvre la séance de dégustation : il vous permet d'identifier les qualités ou les défauts du vin, son type, son âge, son état de conservation.

Le vin est d'abord rouge, rosé ou blanc, mais il existe un nombre infini de nuances pour mieux caractériser chacune de ces couleurs. La **robe** (ou couleur) du vin est le produit de l'extraction des pigments contenus dans la peau des raisins. Ce terme désigne à la fois la teinte et ses reflets.

Quant à l'**intensité** de la robe, elle vous renseigne sur :

- **le cépage** : le Mourvèdre, le Syrah, le Cabernet et le Grenache sont, par exemple, des cépages génétiquement très colorants.
- **le degré de maturité du raisin** : en général, une année chaude produit des raisins foncés, donc une couleur de robe dense et intense. Il arrive souvent aussi que des mois de septembre frais donnent des vins clairs.
- **la durée et la température de cuvaison** : la couleur prend une intensité plus ou moins soutenue selon le savoir-faire du vinificateur. Par exemple, la teinte rouge-noire s'observe dans les vins jeunes issus de cépages colorants, et dont la vendange a subi une longue macération.
- **l'âge du vin** : on observe avec le temps une intensification de la couleur du vin.



Visual inspection is the first step to tasting: it may enable one to identify certain characteristics, or defects, in a wine, such as its type, age and condition.

*Wine can be red, rosé (pink) or white, but there are many **nuances** within these categories to describe the precise tone. **Colour** in wine derives from pigmentation in grape skins, and, to a lesser extent, from the pulp. It is affected also by climate and wine-making techniques. In a glass it will have many shades on account of **variable thickness and reflections**.*

The intensity of colour may give one an idea as to:

- *the **grape variety** involved: cabernet sauvignon, syrah or mourvèdre are usually very dark, for instance.*
- *the **ripeness of the grapes**: usually a hot year produces dark coloured skins, and so deeper colour in the wine. Inversely, cool weather just before harvest can lighten the colour.*
- *the **length and temperature of vatting**: colour can be deepened more or less during this phase according to techniques used. An almost inky colour usually indicates long vatting times and grapes with dark skins.*
- *the **age of the wine**: the colour of wines will change through time, red wines becoming paler and white wines deeper in colour.*



ATELIER DU VIN

1926

Le Bouquet

Smell

Lors de cette approche du vin, vous avez besoin de vous concentrer intensément.

Il s'agit en effet de rassembler vos connaissances, mais aussi et surtout vos souvenirs olfactifs : alors fermez les yeux et sentez...

Il est très possible qu'un vin vous rappelle les confitures de votre grand-mère et qu'un autre vous évoque la plage bretonne de vos dernières vacances.

C'est le jeu des analogies.

Aidez-vous de toute votre **mémoire sensorielle** pour définir chaque arôme ! Si vous l'entraînez régulièrement, votre collection d'odeurs identifiées s'enrichira de plus en plus vite.

La méthode **Wine Discovery®** et ses 40 arômes caractéristiques du vin, ainsi que le guide olfactif **Oeno Travel®**, vous aideront à développer, entre autres, votre mémoire olfactive. Vous deviendrez rapidement plus sûr(e) de vous.

Reconnaître les arômes permet d'accroître le plaisir de la dégustation.



To make the most of the aromas of a wine you need to concentrate hard.

*It may even be easier if you **close your eyes**.*

*Identifying smell is not just about conscious knowledge, it is also about your **hidden memories of smells**: a wine may remind you of the jams that your grandmother made, and another one bring back the image of a summer's day on the beach.*

Use all your souvenirs and experiences to help you identify different aromas.

*Through **regular practice**, your collection of recognisable smells will gradually expand.*

*The **Wine Discovery®** method, with its 40 aromas regularly found in wines, and the **Oeno Travel®** olfactory guide, will help you to develop your memory and you will gain in self-confidence.*

*Smells of wine are known as aromas. Recognising them will not only **enhance your pleasure**, it will help you identify the **origin and the age** of a wine.*

*But do not expect all smells, including those mentioned below, to correspond exactly! This is an exercise in **analogy**.*

Le Bouquet

Smell

Les arômes sont les odeurs du vin. Leur reconnaissance permet de préciser l'origine et la date d'un vin.

Les arômes primaires

sont les arômes de cépages (qui ont chacun des arômes typiques).

Exemples de cépages rouges

Pinot Noir : cassis, cerise, violette, truffe

Cabernet(s) : poivre vert, truffe, framboise

Merlot : truffe, cuir, violette, fruits rouges

Syrah : réglisse, poivre, cuir, violette, fruits noirs

Mourvèdre : poivre, réglisse, pin, fruits noirs

Gamay : cassis, framboise, violette

Exemples de cépages blancs

Muscadet : chèvrefeuille, rose

Chardonnay : fruits blancs, miel, brioche, ambre

Sauvignon : fruits blancs, basilic, poivron, miel

Riesling : pamplemousse, miel, litchi, minéral

Gewurztraminer : miel, litchi, poivre, roses

Chenin blanc : noisette, chèvrefeuille, minéral



Les arômes secondaires

sont les arômes liés au type de vinification.

Vanille : passage en fûts de chêne neufs

Thé : vin blanc de garde

Citron : vendange surmaturée



Les arômes tertiaires

sont ceux liés au vieillissement (aussi appelés bouquet).

Tabac : vin rouge de garde, surtout de Cabernet-Sauvignon.

Champignon : vin rouge conservé pendant quelques années

Chocolat ou fraise : vin rouge à son apogée

Coing : vin blanc à son apogée

Figue : grand vin à maturité



Le Bouquet

Smell

Aromas can be usefully grouped into various families and related to different stages in a wine's evolution.

Primary aromas derive from the grape. Each variety of grape tends to have its own range of aromas, modified by climate factors.

Examples in the case of red grapes

Pinot Noir: cassis, cherry, violets, truffles

Cabernet(s): green pepper (when unripe), red and black berry fruit, cigars (when older)

Merlot: truffles, red fruit, leather (when older)

Syrah: liquorice, pepper and other spices, violets, black fruit, leather (when older)

Mourvèdre: resin, black fruit, liquorice, pepper

Gamay: red berry fruit

Examples in the case of white grapes

Chardonnay: white fruit, citrus fruit, tropical fruit, butter, pastry, almonds, honey, amber

Sauvignon: white fruit, citrus fruit, box-leaf, basil, grass, tomato leaves

Riesling: grapefruit, white fruit, mineral

Gewurztraminer: honey, roses, lychees

Chenin blanc: nuts, honeysuckle, mineral

Secondary aromas are derived from the wine-making process.

Vanilla: from ageing in new oak barrels

Tea: some white wines of a certain age

Lemon or exotic fruit: ripe or over-ripe grapes at harvest

Tertiary aromas are derived from the wine's ageing.

Mushroom: some red wines after a few year's cellaring

Tobacco: certain red wines, particularly from the Cabernet Sauvignon grape, that have been cellared for several years

Chocolate or strawberry: can indicate a red wine at its best

Quince: same for a white wine from ripe fruit

Fig: very ripe grapes



Le Bouquet

Smell

Les principales familles d'arômes

Arômes floraux

Rose, violette, chèvrefeuille, miel, tilleul, verveine, cire d'abeille, fleur d'oranger...

Arômes végétaux

Pin, truffe, foin, tabac, champignon, herbe, poivron, feuille de buis, bois vert, bois humide, crayon...

Arômes animaux

Cuir, ambre, pipi de chat, musc, poil mouillé, viande séchée, gibier...

Arômes minéraux

Quartz, silex, calcaire...

Arômes empyreumatiques (odeurs rappelant la fumée, le cuit ou le brûlé)

Brioche, pain grillé, caramel, thé, café, chocolat, pierre à fusil...

Arômes fruités

Cassis, mûre, myrtille, framboise, fraise, abricot, pêche, pamplemousse, banane, litchi, citron, pomme, coing, pruneau, figue, mangue, papaye, noisette, noix, amande douce...

Notes aromatiques

Poivre, réglisse, cannelle, vanille, menthe, thym, romarin, basilic, laurier...

Les défauts du vin

Bouchon, moisi, détergent...

The main families of aromas

Floral aromas

Rose, violet, honeysuckle, honey, linden, verbena, beeswax, orange flower, elderflower...

Vegetable aromas

Pine, leaves, grass, mushroom, hay, tobacco, green pepper, box-leaf, green wood, damp wood, wood shavings, pencil...

Animal aromas

Sweat, leather, amber/musk, damp fur, dry meat, fresh meat, game, cat's pee...

Mineral aromas

Quartz, flint, chalk, steel...

Burnt aromas (reminiscent of smoke, burning or cooking)

Pastry, toast, caramel, tea, coffee, chocolate, gun-smoke...

Fruit aromas

Cassis (blackcurrant), blackberry, blueberry, raspberry, strawberry, apricot, peach, grapefruit, orange, lemon, banana, lychee, quince, pear, apple, plum, prune, fig, tropical fruit (mango, papaya, goyave, passion fruits, etc), hazelnut, almond, walnut...

Herbs and spices

Pepper, liquorice, vanilla, cinnamon, mint, thyme, rosemary, basil, bay-leaf...

Defects in wine

Bad cork, mould, sulphur, detergent, paraffin, strong animal aromas...



L'ATLANTICO



L'ATELIER DU VIN

1920

La Saveur

Taste

Le goût vous donne des indications sur la **qualité** et l'**âge** du vin.

Il s'agit d'analyser vos sensations dès l'entrée du vin en bouche (**l'attaque**), jusqu'aux instants qui suivent le crachement (**la persistance aromatique**).

Buvez une petite gorgée de vin et faites-la **circuler** dans l'ensemble de la bouche pour analyser chaque saveur et chaque sensation, ainsi que leur ordre d'apparition. Il vous faut être particulièrement attentif(ve) à leur **équilibre** (ou non) entre eux.

Le goût consiste en quatre perceptions :

- **le sucré** : sur le bout de la langue. Ce goût donne une idée de la qualité des raisins et du millésime (à été pluvieux, raisin peu sucré, en général).
 - **le salé** (rare pour le vin) : sur les côtés de la langue, au fond de la bouche.
 - **l'acidité** : sur les côtés de la langue, vers l'avant. C'est l'acidité qui donne au vin sa nervosité, sa dureté ou sa souplesse, qui garantit sa fraîcheur.
- Si le vin est très acide, c'est qu'il est vert. Trop peu acide, on le dit plat ou mou.
- **l'amertume** : sur le fond de la langue. Si elle excessive, elle est révélatrice de défauts.



S'ajoutent à ces goûts les sensations **thermiques** (température du vin et degré de chaleur de l'alcool).

Enfin, vos muqueuses buccales perçoivent de manière "**tactile**" les sensations suivantes :

- **l'astringence** : resserrement des muqueuses des joues par les tannins, qui proviennent du cépage (cabernet, mourvèdre), et un passage en fûts.

Les tannins sont les garants de la longévité. Mais un vin très tannique est rêche s'il est bu jeune.

- **le moelleux** : salive épaisse et saveur sucrée sur la pointe de la langue. Il renseigne sur la viscosité et la vinosité du vin.
- **la consistance du vin** : la structure, ou manière dont est construit le vin.
- **le pétillant** :

Enfin, mesurez la **persistance aromatique** (à ne pas confondre avec l'arrière-goût, qui révèle un défaut).

Si elle dure moins de 3 secondes, il s'agit d'un petit vin.

De 3 à 7 secondes, c'est un vin moyen. De 7 à 10 secondes, c'est un grand vin.

Les vins exceptionnels ont une persistance de plus de 11 secondes !

La Saveur

Taste

Taste can provide many indications as to the **quality** and the **age** of a wine.

In tasting, one starts by analysing one's impressions as the wine enters the mouth (**the attack**, or first impression), following on through all stages until one can no longer feel the wine on the palate.

The last phase enables one to judge the **length of the wine** on the palate.

Take a small mouthful of wine and pass it around inside the mouth to ensure that it reaches all parts of the tongue and cheeks.

Each sensation should be analysed, in order. One should pay particular attention to the **balance** (or lack of it) between the various taste impressions (acidity, sweetness, bitterness, etc).

Taste can be broken down to four main impressions, although this is a simplified schema:

- **sweetness**: mainly perceived on the **tip of the tongue**. This can give one an idea of the ripeness of the grapes in a particular year, or, more basically, of the type of the wine (dry, semi-sweet or sweet). In a rainy year, for example, the acidity is usually higher. Such impressions are always relative, to other wines of a similar type and within the same category.

- **saltiness**: although rare in an obviously salty form, there are many types of salt to be found in wines. These often give a mineral-like impression, and can be particularly noticeable in some dry white wines from cooler climates.

Salt is perceived mainly on the **sides and back of the tongue and cheeks**.

- **acidity**: to be felt principally on the **sides of the tongue**. ~~Has the~~ effect of making one's mouth water. Can make a wine appear fresh and crisp or harsh and aggressive, depending on its intensity and the balance with other ingredients.

A wine lacking in acidity on the other hand will usually appear flabby. A wine with too much acidity will appear green and unripe.

- **bitterness**: perceived clearly at the **back of the tongue**. Can be unpleasant when excessive or out of balance. More often found in red wines than in whites.

One should add to these basic flavours a series of feelings linked to touch, such as temperature of the wine or a **warm feeling** produced by the level of alcohol.

And then of course there are the directly **tactile** sensations that provide what is sometimes called "**mouth-feel**":

- **astringency**: this can involve a relative roughness, in the case of some youngish red wines, and which is known as astringency. Some tannic young red wines can also appear overly "dry", as if a vacuum cleaner has been at work in your mouth.

Tannins are one of the ingredients that help a wine to cellar well, but, if they are unbalanced, they will appear unpleasant, particularly when the wine is young.

- **sweetness**: will be perceived close to the tip of the tongue. It will also thicken saliva, giving additional information on the viscosity of the wine.

- **consistency**: meaning the structure of a wine, or the way its components come together.

- the presence or absence of **gas**.

Finally, the **aromatic persistence**, or **length**, can be measured. The after taste should be clean and pleasant, but a lingering after-taste (more than 6/7 seconds) can provide an added dimension and is often the sign of a superior wine.

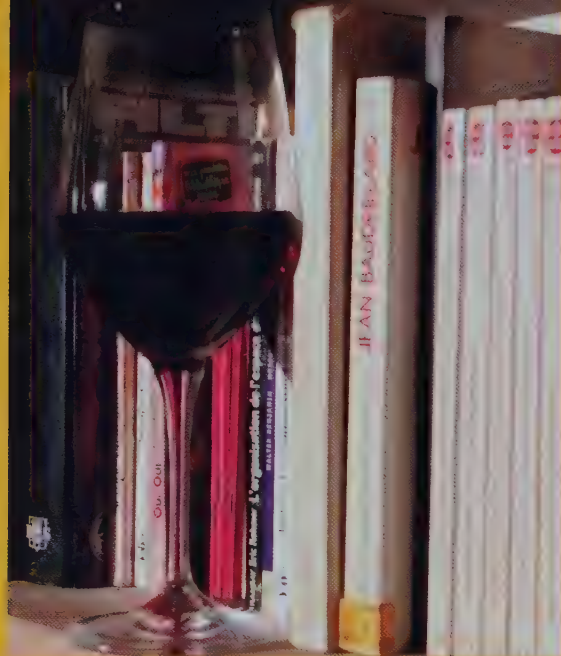
Exceptional wines have aftertastes that continue **for more than 10 seconds**.

On the other hand, an aftertaste that lasts for less than 3 seconds is the sign of a minor wine.



L'ATELIER DU VIN

1916



Les mots du vin

Words of wine

Les mots du vin

Words of wine

Savoir **nommer** nos sensations olfactives et gustatives lorsque nous dégustons un vin, voilà la grande affaire !

Pour vous aider à remplir vos fiches de dégustation, voici quelques-uns des mots et adjectifs du vin fondamentaux, auxquels il ne vous est pas interdit d'ajouter vos propres définitions de sensations...

The purpose of this glossary is to enable you to put names to what you see, smell and taste in a wine. To help you to fill out the tasting sheets, here are a few key words useful in tasting or talking about wines.



A

Acidité

Le vin est la plus acide des boissons. L'acidité est le garant de la fraîcheur, de la longévité et de l'évolution aromatique du vin, mais elle doit être équilibrée par d'autres saveurs. Elle est ressentie en bouche sur le côté de la langue.

Si elle est insuffisante, le vin semble "mou". Si elle est trop forte, elle rend le vin mordant et vert et devient un défaut.

Agréable

Vin sans défaut.

Agressif

Vin trop acide ou trop astringent.

Âmertume

Tous les vins en ont. Elle est ressentie à l'arrière de la langue. Si elle est excessive, elle peut être un défaut dû à une maladie bactérienne.

Apogée

Période d'optimum qualificatif d'un vin, pendant laquelle il est conseillé de le déguster.

Arômes

Odeurs du vin. Leur reconnaissance permet de préciser l'origine et la date d'un vin.

1. Les arômes primaires sont les arômes de cépages (qui ont chacun des arômes typiques).
2. Les arômes secondaires sont les arômes liés au type de vinification.
3. Les arômes tertiaires sont ceux liés au vieillissement (aussi appelés bouquet).

Acidity

Wine has generally high acidity.

This ensures that it feels fresh despite its alcohol content. Acidity also carries fruit flavours and helps the wine to keep well, but it has to be balanced by other flavours. It is mainly felt on the sides of the tongue.

If the wine lacks acidity, it feels flabby.

If the acidity is too strong, the wine will appear over sharp and aggressive.

Agreeable

A wine with no defects.

Aggressive

Too acid or astringent.

Apogee (or peak)

Period of age at which a wine is deemed to be at its best. This is very variable depending on the type of wine and its storage conditions.

Aromas

The smells of a wine. Recognising them can help to identify a wine and its age.

1. Primary aromas are due to the grape variety, most of which have their own range.
2. Secondary aromas are due to winemaking techniques.
3. Tertiary aromas arise during the ageing process.

Astringency

Usually due to tannins in young red wines, which can produce a rough and drying sensation in the mouth.

Les mots du vin

Words of wine

Aspérité

Légère astringence.

Astringent ou Rêche

Vin au caractère âpre et rude en bouche, dont les tanins sont encore jeunes.

Attaque

Première impression en bouche. Si elle est intense et agréable, on la dit "franche".



Boisé

Vin à l'odeur vanillée et un peu grillée, due à l'élevage dans des fûts de bois, le plus souvent de chêne.

Bouquet

Caractères aromatiques d'un vin, produits par le vieillissement en bouteille, aussi appelés arômes tertiaires.

Bourru

Vin troublé par la lie.

Brillant

Vin à la couleur limpide et lumineuse.

C

Capiteux

Vin très riche en alcool, presque trop.

Caudalie

Unité de mesure de la durée de la persistance en bouche des arômes après la dégustation.

1 caudalie = 1 seconde.

Chaleureux

Vin procurant, par sa forte teneur en alcool, une impression de chaleur.

Chamu

Vin qui emplit la bouche et donne une impression de densité moelleuse.

Charpenté

Vin dont la structure tannique et acide est prononcée. Augure en général d'un bon vieillissement.

Attack

The first impression on the palate. If this is pleasant and quite intense, it can be described as "clear-cut".

B

Balance

Describes the relationships between the main flavour compounds in a wine: acidity, sweetness, tannins, etc. "Well balanced" is thus a favourable judgement on this relationship.

Bead

Sometimes used to describe the bubbles in a sparkling wine, such as champagne.

Bitterness

This is felt at the back of the tongue. All wines contain some bitterness, which becomes unpleasant if excessive.

Body

Applied to the tactile feeling produced by a wine in the mouth. "Good body" means that the wine has considerable presence and that this is perceived as harmonious.

Bouquet

Term sometimes used to describe the combination of aromas in a wine, especially after ageing.



Brick-red

A tone, paler than cherry or ruby, that usually appears in a red wine after some years of ageing.

Brilliant

Used to describe a clear and bright colour in a wine.

Bright

Similar to brilliant.

C

Chewy

A wine that seems quite thick, usually with firm tannins.

Les mots du vin

Words of wine

Chatoyant

Vin à la robe lumineuse.

Chenu

Vin chétif, sans caractère.

Cordon

Désigne la ligne formée par les bulles qui remontent à la surface des vins effervescents. En général, un cordon continu signe un vin de qualité.

Corsé

Vin ayant du corps (charpente et chair) et de la chaleur.

Couleuse

Bouteille dont le bouchon fuit. Dû en général à une cave trop sèche.



D

Devenir du vin

Jugement correspondant au potentiel de vieillissement d'un vin.

Dégustation horizontale

Dégustation de plusieurs vins d'un même millésime. Objectif : mettre en lumière les spécificités du terroir et de la méthode de vinification.

Dégustation verticale

Dégustation de plusieurs millésimes d'un même vin. Très appréciée des collectionneurs.

Distingué : Vin très raffiné.

E

Epanoui

Vin qui a acquis toutes ses qualités de bouquet.

Équilibré

Vin dont l'acidité et le moelleux s'équilibrent harmonieusement.

Eventé

Vin dont le contact prolongé avec l'air a altéré ou détruit le bouquet.

Cloudy

Said of a wine that is not clear in colour.

Crisp

A fresh-tasting wine with clear-cut flavours.

D

Distinguished

A refined wine, with elegant and smooth flavours.

F

Faded

A wine that is past its best, having lost freshness without gaining in complexity.

Fat

A rich and unctuous wine. More often applied to whites than reds.

Feminine

Fairly meaningless term, sometimes used to define a wine that seems more delicate than a "masculine" one.

Finale

The final impression on the palate, used to describe the persistence of taste after swallowing (or spitting out). The longer the finale, the finer the wine, in general.

Firm

A wine whose flavours may seem a bit austere. Can apply to acidity or tannins, or both.

Flabby

Wine lacking in acidity and structure.

Flat

A wine that has lost the sharpness of its aromas, usually through prolonged contact with air.



Flattering

A wine that seems very agreeable to the nose but delivers short of the mark in the mouth.

Fleshy

A wine that fills the mouth and seems soft and pleasant.

Les mots du vin

Words of wine

F

Fané

Vin qui a perdu de sa fraîcheur, ou dont le bouquet ressemble aux fleurs fanées.

Féminin

Vin délicat, tendre et léger, par opposition à un vin puissant et viril.

Fin de bouche ou Finale ou Persistance

Saveurs perçues après avoir avalé ou recraché le vin. Plus la finale se prolonge, plus le vin est intéressant.

Floral

Vin aux arômes de fleurs marqués (rose, violette, chèvrefeuille, etc.).

Foxé

Vin à l'odeur animale (renard, "fox" en anglais) : ambre, cuir, etc.

Frais

Vin jeune dont l'acidité est agréable.



Fruité

Vin avec de nets arômes de fruits, ou alors de nets arômes de raisin.

Fumé

Vin à l'odeur d'aliments fumés (ex : certains vins de cépage Sauvignon).

G

Généreux

Vin dont l'intensité alcoolique est agréable, contrairement à un vin capiteux.

Giboyeux

Vin à l'odeur de gibier (étrange mais recherché).

Gouleyant ou Coulant

Vin agréable, léger et fruité qui glisse bien dans la bouche, en général assez jeune (ex : le Beaujolais Nouveau).

Gras

Vin onctueux, moelleux et suave en bouche.

Floral

Wine with markedly floral aromas.

Forward

A wine that has evolved fast for its type/age, in smell and/or in taste.



Foxy

Wine with animal smells, usually, but not necessarily, unpleasant.

Fresh

Young and crisp-tasting wine with good acidity.

Fruity

Wine that smells of fruit of any kind.

Full-bodied

A relatively powerful wine with strong flavours.

Future

Refers usually to the capacity of a wine to age.

G

Gamey

A wine whose smell reminds one of game. Usually applies to some older red wines, or can be a defect, in the case of younger wines.

Generous

A wine full of aromas and flavours, that seems warm and expansive.

Green

See also vegetal. Usually means that the grapes have been picked before perfect ripeness.

H

Heady

A wine that has a high apparent alcohol level.

Heavy

A wine that appears too thick, and/or alcoholic.

Horizontal tasting

Refers to a tasting of several wines from the same vintage, the objective being to compare them.

Hue

The tone of a particular colour.

Les mots du vin

Words of wine

H

Hâtif

Vin à évolution rapide.

I

Incisif

Vin vif et désaltérant.

J

Jambe ou Larme

Traces d'alcool laissées par le vin sur la paroi du verre après l'avoir incliné.

Jeune

Vin de l'année ou vin n'ayant pas développé toutes ses qualités.

L

Léger

Vin agréable peu alcoolisé, peu coloré et peu corsé.

Limpide

Vin clair sans matière en suspension.

Lourd

Vin trop épais.

M

Madérisé

Vin qui a pris une couleur ambrée.

Minéral

Vin blanc assez acide, aux caractères olfactifs et gustatifs évoquant la pierre ou le sol.



Moiré

Vin dont la couleur possède des reflets divers et changeants.

Mou

Vin qui manque d'acidité, de "répondant".

Moussillant

Vin très légèrement effervescent.

Mûr

Vin qui a atteint son apogée et qui ne doit plus attendre.

L

Legs

Sometimes used to describe the residues of wine that adhere to the inside of a glass. Due to surface tension, these may indicate varying degrees of sugar or alcohol in the wine but one should not accord them too much importance.



Light

Light in alcohol, but usually also in flavours and sometimes in colour. Can be very pleasant.

Limpid

Wine without any opacity or substances floating in it.

Lively

A wine that tastes fresh, but whose acidity remains pleasant.

M

Maderised

Wine with pronounced oxidation that has generally gone brownish in colour.

Mature

A wine that has aged sufficiently for its flavours to become richer, more complex, or more pleasant than when the wine was younger.

Mineral

Said of certain aromas and flavours that are quite hard to define otherwise. Generally associated with acidity, and evoking stones or metal.

O

Old

A wine on the decline.

Open

Said of a wine that is showing well, with its aromas and flavours "opened" up.

P

Perfume

Rich and pleasant "nose" to a wine.

Les mots du vin

Words of wine

N

Nerveux ou Vif

Vin aux caractères gustatifs et à l'acidité bien marqués.

O

Opalescent

Vin trouble.

Organoleptique

Dégustation qui met en jeu toutes les sensations (visuelles, olfactives, gustatives).

P

Parfum

Odeur riche et très agréable.

Plein

Vin riche et charnu en bouche.

Puissant

Vin fort en tannins, généreux, et plein.



R

Racé

Vin au goût singulier, original et élégant.

Raide

Vin à l'acidité et aux tannins trop présents.

Râpeux

Vin aux tannins agressifs.

Reffet

Contribue à évaluer l'âge du vin (des reflets verts aux reflets ambrés).

Riche

Vin puissant, généreux et équilibré.

Robe

Couleur(s) du vin.

Rôti

Vin liquoreux aux arômes de fruits confits ou de pain grillé.

Rubis

Vin à la couleur rouge éclatante (vin jeune en général).

Potential

The capacity of a wine to age well.

Powerful

Said of a wine that has full flavours, maybe strong tannins (in the case of a red wine) and often quite high alcohol as well.

R

Rough

Describes astringency that is out of balance, and therefore usually unrefined tannins that produce a rough feeling on the palate.

Ripe

Can be applied to flavours that seem fruity and full-bodied, or to a mature wine.

Rich

A wine with powerful flavours for its type.

Roasted

Type of aromas and flavours sometimes found in sweet wines from late-harvested grapes.

Ruby red

A brilliant red colour in a wine.

S

Sharp

A wine whose acidity has the upper edge to the point of seeming almost aggressive.

Smoky

The aromas of some wines can remind one of smoke, either due to the combination between grape variety and growing conditions, or due to the use of oak barrels in the ageing process.

Spritzzy

Wine with a slight bubble due to the presence of some carbonic gas.



Structured

Said of a wine that is firm in the mouth and whose taste usually lasts quite a long time. This often means that it will keep well.

Silky

Describes the tactile impression of a very smooth wine.

Les mots du vin

Words of wine

S

Sapide

Vin qui a beaucoup de goût.

Saveur

Sensation gustative salée, sucrée, acide ou amère.

Sensuel

Vin extrêmement plaisant.



Somptueux

Vin complexe de grande qualité.

Soyeux

Vin au goût délicat, satiné et dense.

T

Tannin

Substance contenue dans les raisins (peau, pépins, rafles) et le bois des fûts, qui donne de l'astringence et/ou de l'amertume au vin.

Trompeur

Vin très plaisant au nez, mais qui ne tient pas ses promesses en bouche.

Truffe

Arôme puissant, caractéristique des meilleurs vins rouges et blancs.

Tuilé

Vin à la couleur brun-orange.

V

Végétal

Vin aux arômes verts marqués (pin, truffe, foin, champignon...).

Vert

Vin trop acide, issu d'une vendange trop précoce.

Vieux

Vin déclinant.

Vin qui a beaucoup de goût.

T

Tannins

Substances contained in the skin of grapes (also in stems and pips), in variable quantities depending on the grape variety and production conditions. Is transmitted to wine in the case of red wines. Produces astringency and bitterness in terms of flavours when the wine is young but is one of the main factors in the capacity of red wines to age. Tannins soften with ageing and combine with acidity and other substances to produce very complex and agreeable flavours.

Truffle

A powerful and earthy aroma that can be found in certain fine wines (both red and white).

V

Vegetal

Wine with marked greenish aromas (grass, hay, green leaves).

Vertical tasting

Tasting of different vintages of the same wine.

W

Warm

A wine that seems warm and vinous through its alcohol.

Watery

A wine that seems thin, lacking in body and flavours.

Woody

Wines can take on woody smells and flavours, sometimes closer to vanilla, caramel, toast or smoke, due to fermenting and/or ageing in wood barrels, usually made of oak.

Y

Young

A wine, usually in its first few years (the exact age will depend on the type of wine), which may not yet be ready to drink.

Les mots du vin

Words of wine

LEGISLATION

AOC

Appellation d'Origine Contrôlée. Législation basée sur les spécificités d'un terroir (zones de production, cépages, méthodes de culture, quantités produites, vinification), qui varie selon les pays.

En France, l'AOC est contrôlée par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

AVA

Approved Viticultural Areas, AOC des Etats-Unis.

Blanc

Vin issu de la vinification de jus de raisins blancs, ou de raisins noirs à jus blancs.

Chai

Bâtiment situé au-dessus du sol destiné aux réserves de vin dans les régions où l'on ne creuse pas de cave.

Chartreuse

Petit château du Bordelais du 18ème ou du début du 19ème siècle.

Château

En Bordelais, désigne exclusivement un domaine vinicole. En France, tous les vins mis en bouteilles à la propriété ont droit à la mention "château" (sauf les vins de pays et les vins de table). Ailleurs, on dit aussi cru, clos, ou domaine.

Claret

Nom du vin rouge de Bordeaux donné par les Anglais.

Classico

En Italie, désigne la meilleure zone de production d'une appellation.



Cru

Terme identifiant un vin à un lieu défini de production.

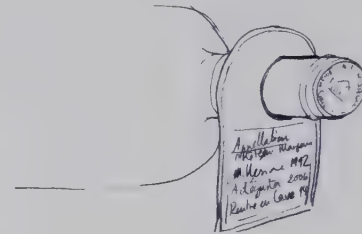
Cuvée

En Champagne, vin issu du premier pressurage.

WINE LABELLING AND LEGAL DEFINITIONS

AOC

Appellation d'Origine Contrôlée. French legislative system that uses the geographical identity of production for a food-stuff, including wine, to identify and qualify it. Linked to production constraints that vary according to the area. Initiated in the 1930's, it has since been imitated in other major European countries (DOC in Italy, DO in Spain, etc).



AVA

American Viticultural Area: geographical area, of variable size, officially identified in the USA. The wines that come from such an area can use its name. Unlike the European equivalent, no other production constraints are attached.

Cellar

Storage space for wine before it is shipped to markets, usually underground or at least air-conditioned.

Château

A term found on most wines from Bordeaux, and some from other places. Initially means a castle or large house, but has come, by extension, to signify a wine estate with a house on it.

Claret

The name given by the British to red wine from Bordeaux. Before the 18th century, it designated a rosé wine, and was derived from the French word "clair".

Classico

In Italy, the historical heart of an appellation that has been extended to surrounding areas, as in Chianti.

Crémant

French term for a type of sparkling wine. Associated with a regional name (eg. Crémant d'Alsace, de Bourgogne, etc.) to designate sparkling wines under the AOC system.

Les mots du vin

Words of wine

DOC

Denominazione di origine controllata. Vins italiens d'origine certifiée régis par des règles de production strictes.

DOCG

Denominazione di origine controllata e garantita. Idem, mais vins encore plus contrôlés.

Frizzante

Vin italien pétillant.

DO

Denominacion de Origen. Vins espagnols d'origine certifiée régis par des règles de production strictes.

Gran Reserva

Vins produits uniquement dans les meilleures années, et élevés pendant cinq ans, dont deux années en fûts, et trois en bouteilles.

Etampage

Marquage au fer des bouchons et des barriques.

Grand Cru

Mention officielle dans 3 régions : en Champagne, vins issus de communes classées 100% comme Aÿ ou Bouzy.

En Bourgogne, vins rouges et blancs du plus haut niveau.

A Saint-Emilion (Bordelais), vins sévèrement contrôlés et sélectionnés par le Syndicat.



Millésimé

Vin issu des vendanges d'une seule année.

Millésime

Année de récolte d'un vin.

En Champagne, désigne seulement les meilleures années.

Nouveau ou de Primeur

Vin des dernières vendanges. Autorisé à la vente dès le 3ème jeudi de novembre.

Reserva

Vins rouges espagnols élevés pendant trois ans, dont au moins deux en fûts, et un en bouteilles.

Cru

Means "growth" and is used to define a vineyard site. Can be used to describe just one field, or a larger territory covering one or several villages.

Cuvée

Used in Champagne and elsewhere to designate a particular blend. In technical terms in Champagne, it also means the first (and best) juices from the pressing operation.

DO

Denominacion de Origen. The Spanish equivalent of the French AOC system.



DOC

Denominazione di origine controllata. The Italian equivalent of the French AOC system.

DOCG

Denominazione di origine controllata e garantita. The upper and elitist echelon of the Italian DOC system.

Frizzante

A sparkling wine in Italy.

Gran Reserva

In Spain, wines produced in the best vintages and aged for at least 5 years, at least two of which are in barrels.

Grand Cru

An official term in three French regions:

- In Champagne, it designates the grapes and wines from 17 specific villages.
- In Burgundy, the top 2% of quality vineyards have been classified as Grands Crus. Some are for white wines and some for red. Their vineyard names alone identify the wines they produce (ex: Montrachet, Musigny).
- In the Bordeaux area, Saint Emilion Grand Cru is an appellation that demands higher quality constraints than simple Saint Emilion.

Millésime

A vintage, or year of an event, in this case a harvest.

Les mots du vin

Words of wine

Rouge

Vin dont la vinification a consisté en la macération des peaux de raisins rouges dans le moût.

Riserva

DOC ou DOCG italiens vieillies en fûts.

LA VIGNE



Ampélographie

Science des cépages, qui s'est beaucoup développée avec l'hybridation des cépages européens et américains.

Assemblage

Mélange de vins de même qualité, soit de cépages identiques, soit de cépages variés, mais d'une même appellation.

Ban

Ouverture des vendanges.

Botrytis cinerea

Champignon attaquant les raisins. Sous forme de "pourriture grise", il les détruit. Sous forme de "pourriture noble", selon certaines conditions climatiques, il peut produire de grands vins liquoreux.



Cep

Pied de vigne.

Cépage

Variété de ceps de vigne et de raisin

Encépagement

Cépages qui composent un vignoble.

Pétillant (or Mousseux)

A sparkling wine in France.

Primeur wines

Concerns young wines but can signify different things. Beaujolais Nouveau, sold as from November, is sometimes called "primeur". Very different is the system proposed by top Bordeaux Châteaux, as well as some Burgundy Estates, top Californians and Italians, for the reservation "en primeur", as from the spring following the harvest in question of their latest vintage. This means buying a year or two before the wine can be delivered. The financial investment is of variable interest, and the legal position of the buyer as to possession of his "virtual" wine is far from clear.

Red wine

Wine made by the fermentation of the juice and skins of red grapes. Occasionally, some white grapes may be incorporated.

Reserva

Spanish wines from certain DO's that are matured for 3 years (18 months or more in wood) before being delivered.

Riserva

Certain Italian DOC ou DOCG wines that have been aged for a minimal period (that varies according to the place) in wood.

White wine

Wine made by the fermentation of the juice of white grapes, or of red grapes with white flesh.

Winery

Building that houses wine-making equipment and is used for the production of wine (reception of grapes and must, crushing and pressing, fermentation and ageing).

THE VINEYARD

Ampelography

The science of description and identification of vine species.

Ban

The official opening of a grape harvest in France.

Botrytis cinerea

A fungus that attacks grape skins. Is an enemy if it strikes during the ripening phase. For certain sweet wines, can produce highly beneficial results when it attacks very ripe grapes as it

Les mots du vin

Words of wine

Graves

Dans le Médoc, sol sédimentaire composé de graviers, de galets et de sable. Excellent sol qui a donné son nom à une région bordelaise : les Graves.

Maturation

Période où le raisin atteint son optimum qualitatif, et est prêt pour la vendange.

Mildiou

Parasite des feuilles de la vigne.

Œil

Bourgeon.

Oïdium

Maladie desséchant la vigne, et se traitant par le soufre.

Phylloxera

Puceron venu des Etats-Unis qui détruisit 75 % des racines des vignes françaises de 1860 à 1880. N'attaque pas les ceps américains sur lesquels ont été greffés depuis les cépages français.

Sangiovese

Cépage exclusif du Chianti.

Sarment

Branche de vigne nouvelle.



VINIFICATION

Blanc de Blancs

Vin blanc de raisins blancs.

En Champagne, cette mention désigne les vins élaborés avec le Chardonnay (seul cépage blanc de la région).

Blancs de Noirs

Vin blanc de raisins noirs.

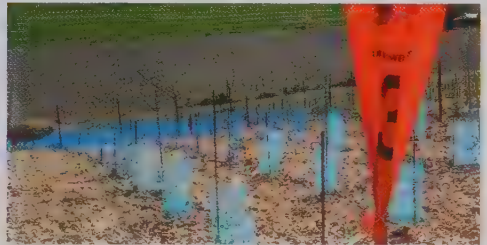
Brut

Désigne les vins qui n'ont pas ou peu reçu de sucre après le dégorgement.

Chaptalisation

Addition réglementée de sucre dans la vendange, pour augmenter le degré alcoolique.

concentrates the sugars even further. It is then known as "noble rot" and produces some of the greatest sweet wines.



Grape variety

The individual member of a vine species. In the case of wine, almost all grape varieties used belong to the *vitis vinifera* species.

Phylloxera

A root-feeding aphid from North America that destroyed the majority of Europe's vines between 1860 and 1880. Native American vines are resistant to this pest, hence now all vines are grafted on to root stock derived from American plants.

Powdery Mildew

A fungal disease, also called Oidium, that affects the green parts of the vine.

WINEMAKING

Alcoholic fermentation

The chemical reaction which transforms grape juice into wine by the interaction of yeasts with grape sugar, producing alcohol.

Blanc de Blancs

White wine made only with white grapes. In Champagne, signifies wines made with the Chardonnay grape, which is the region's only white variety.

Blending

Assembling different batches of wines to produce larger quantities of a homogenous ensemble. If under an appellation system, all the wines must come from the designated area. May imply the use of different grape varieties, or different vineyard plots, or different vats or barrels, or several of these combinations. In Champagne, in particular, blending wines from different harvest years is also frequent. The resulting champagne is called "non-vintage".

Les mots du vin

Words of wine

Cuvaison

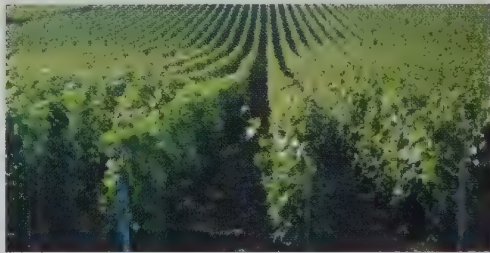
Phase de l'élaboration du vin rouge pendant laquelle la peau et les pépins sont laissés au contact du jus dans la cuve. Sa durée conditionne la couleur et la force tannique du vin.

Dégorgement

Évacuation du dépôt de levure présent dans les bouteilles des vins effervescents et les champagnes.

Demi-sec

Vin effervescent contenant 35 à 50 grammes de sucre au litre.



Elevage

Une fois la fermentation effectuée, les vins séjournent en cuve ou en fûts. Cette période conditionne l'avenir du vin.

Eraflage

Séparation des rafles et des grains de raisin, avant la vinification.

Fermentation alcoolique

Réaction qui transforme le jus de raisin en vin (le sucre en alcool).

Fermentation malolactique

Réaction qui permet de réduire d'environ 50 % l'acidité du vin, en transformant l'acide malique du raisin en acide lactique.

Liquoreux

Vin blanc moelleux, riche en sucre, obtenu à partir de raisins couverts de pourriture noble.

Miroir

Partie du bouchon en contact avec le vin dans la bouteille.

Pressurage

Opération qui consiste à presser les raisins ou le marc pour en extraire le jus.

Vin de garde

Vin à conserver qui s'améliore en vieillissant.

Vinification

Procédé d'élaboration du vin.

Brut

Sparkling wines that have received little added sugar before final corking.

Cellaring

Ageing a wine in bottles in a cool cellar to improve it.

Chaptalisation

The legal (in some areas) and controlled process of slightly increasing the alcohol level in wines by adding sugar to the must before fermentation.

Crushing

Breaking the grape skins to allow the juice to contact the skins. Used for red wines, as this contact is essential for the extraction of their specific flavours and colours.

Demi-sec

A semi-sweet sparkling wine which contains between 35 and 50 grams of added sugar per litre.

De-stemming

Separating the berries from the woody stems prior to vinification.

Disgorgement

Removing yeast deposits from bottles of sparkling wines that have undergone a secondary fermentation in bottles (champagne process).

Malolactic fermentation

A chemical reaction that reduces the effective levels of acidity in wine by the transformation of malic acid into lactic acid. Is desirable for some wines and not for others.

Maturing (or Ageing)

Keeping the wine in tanks, vats, barrels or bottles to improve its flavours prior to selling or shipping.

Pressing

Pressing the grapes to extract juice.

Vatting

Keeping red grape skins in contact with the juice in tanks or vats to help extract colour and flavours.



L'ATELIER DU VIN

1991



Cartes des vignobles du monde

Vineyard of the world

Les vignobles de France

Vineyard of France

France

Superficie - Surface

872 000 hectares

Production

63 millions d'hectolitres

Principaux cépages - Grape varieties

En rouge (red) : cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir, merlot, syrah, grenache, mourvèdre, gamay, malbec, tannat

En blanc (white) : chardonnay, sauvignon, riesling, gewurztraminer, chenin blanc, viognier, savagnin, alligoté, chasselas, melon

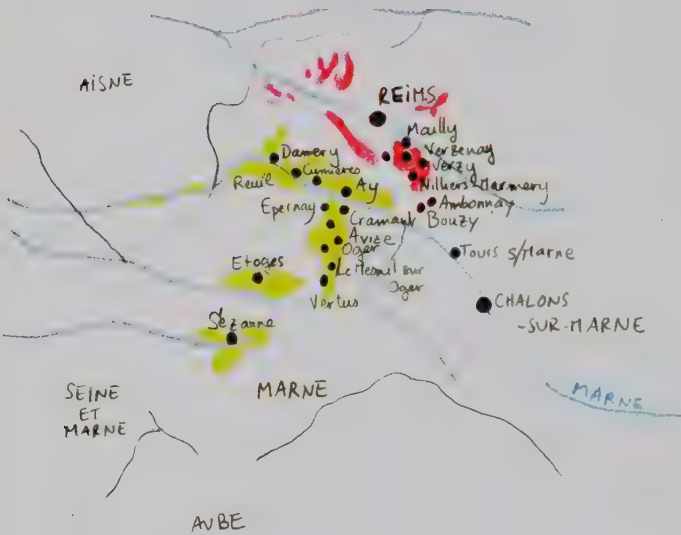
FRANCE



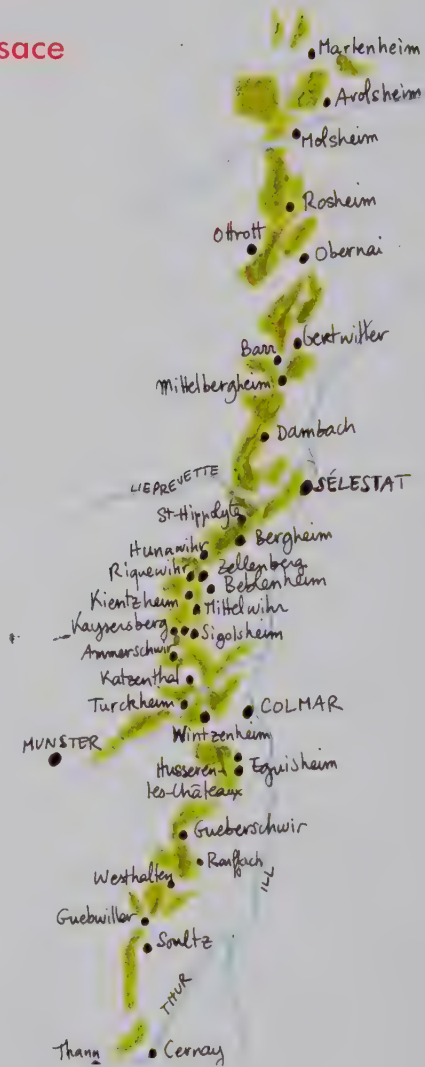
Les vignobles de France

Vineyard of France

Champagne



Alsace



Vallée de la Loire



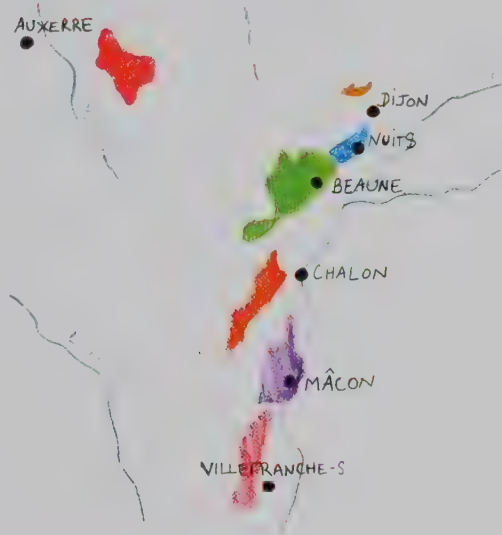
Les vignobles de France

Vineyard of France

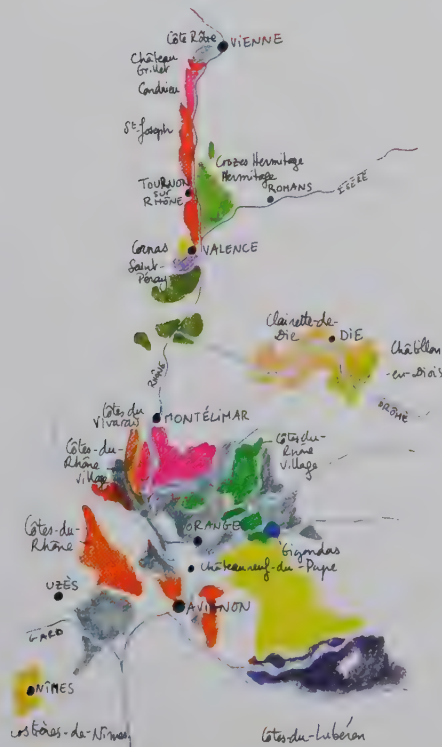
Bourgogne

47 000 ha
27 000 000 hl

- CHABLIS
- DIJON
- CÔTE DE NUITS
- CÔTE DE BEAUNE
- MAÇONNAIS
- BEAUJOLAIS



Vallée du Rhône



Les vignobles de France

Vineyard of France

Bordeaux

- 120 720 ha
6 000 000 hl
- MEDOC
 - HAUT MEDOC
 - GRAVES
 - CÔTES DE BLAYE
 - COUTRAS
 - CÔTES-DE-BOURG
 - POMPEROL
 - FRONSAC
 - ST-EMILION
 - ENTRÉE DES MOIS
 - AUTERNES



Languedoc Roussillon

- 300 000 ha
19 500 000 hl
- SAINT-CHINIAN
 - MINERVOIS
 - CABARDÈS
 - CÔTES DE LA MALPERE
 - BLANQUETTE DE LIMOUX
 - CORBIÈRES
 - FITOU
 - RIVESALTES
 - CÔTEAUX DU LANGUEDOC



Les vignobles d'Europe

Vineyard of Europe



Espagne - Spain

Superficie - Surface

1 million d'hectares

Production

41,7 millions d'hectolitres

Principaux cépages - Grape varieties

En blanc (white) : airén, albarino, chardonnay, grenache blanc, maccabeo, palomino, pedo ximenez, xarello, verdejo

En rouge (red) : bobal, cabernet-sauvignon, carinena, garnacha tinta, graciano, monastrell, tempranillo.

Vignobles notables - Interesting wine regions

Rioja, Ribera del Duero, Xérès, Priorat...



LE PORTUGAL

260 000 ha
6 644 000 hl

- VINO VERDE
- PORTO DOURO
- BARRADA
- DAO
- AUTRES ZONES VITICOLES

Portugal - Portugal

Superficie - Surface

260 000 hectares

Production

6,7 millions d'hectolitres

Principaux cépages - Grape varieties

En blanc (white) : alvarinho, arinto, avesso, loureiro, maria gomes.

En rouge (red) : бага, tinta cao, tinta roriz, touriga francesa, touriga nacional, trincadeira.

Vignobles notables - Interesting wine regions

Porto & Douro, Alentejo, Barrada, Dao...

Les vignobles d'Europe

Vineyard of Europe



Italie - Italy

Superficie - Surface

900 000 hectares

Production

51,6 millions d'hectolitres

Principaux cépages - Grape varieties

En blanc (white) : cataratto, malvasia, trebbiano

En rouge (red) : barbera, merlot, montepulciano, nebbiolo, negroamaro, sangiovese.

Vignobles notables - Interesting wine regions

Piemonte, Toscana, Friuli-Venezia-Giulia, Sicilia...



Suisse - Switzerland

Superficie - Surface

15 000 hectares

Production

1,3 millions d'hectolitres

Principaux cépages - Grape varieties

En blanc (white) : fendant, müller-thurgau, petite arvine, riesling, sylvaner.

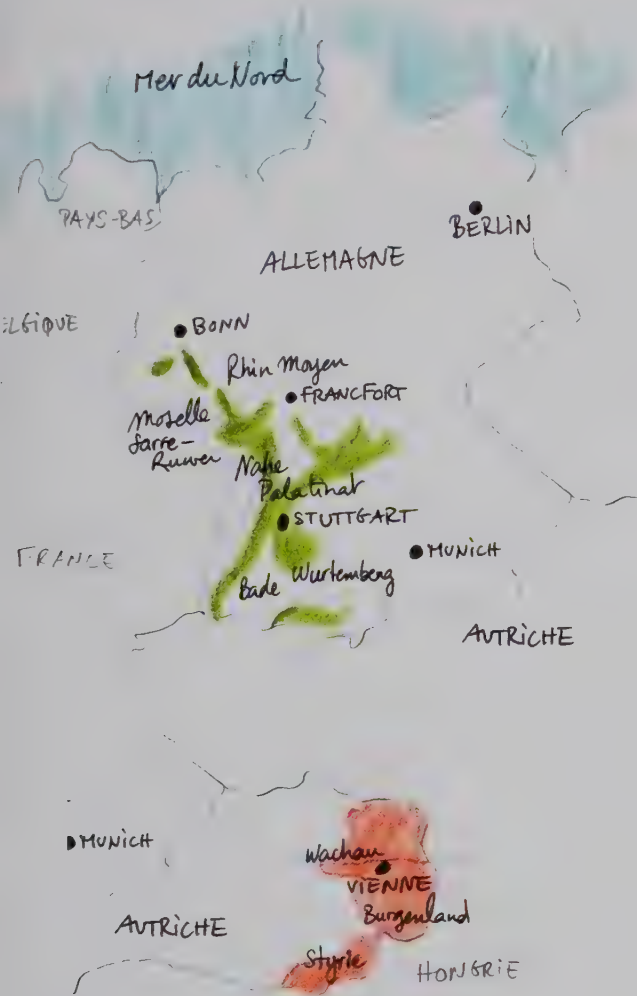
En rouge (red) : cornalin, humagne, gamay, merlot, pinot noir.

Vignobles notables - Interesting wine regions

Valais, Vaud, Tessin...

Les vignobles d'Europe

Vineyard of Europe



Allemagne - Germany

Superficie - Surface

105 000 hectares

Production

9,8 millions d'hectolitres

Principaux cépages - Grape varieties

En blanc (white) : kerner, müller-thurgau, riesling, sylvaner

En rouge (red) : spätburgunder, portugieser.

Vignobles notables - Interesting wine regions

Mosel-saar-ruwer, Rheingau, Nahe, Pfalz...

Autriche - Austria

Superficie - Surface

50 000 hectares

Production

2,3 millions d'hectolitres

Principaux cépages - Grape varieties

En blanc (white) : grüner veltliner, müller-thurgau, riesling, welschriesling.

En rouge (red) : blauer burgunder, blaufränkisch, saint-laurent, zweigelt.

Vignobles notables - Interesting wine regions

Burgenland, Styrie, Wachau...

Hongrie - Hungary

Superficie - Surface

91 000 hectares

Production

3 millions d'hectolitres

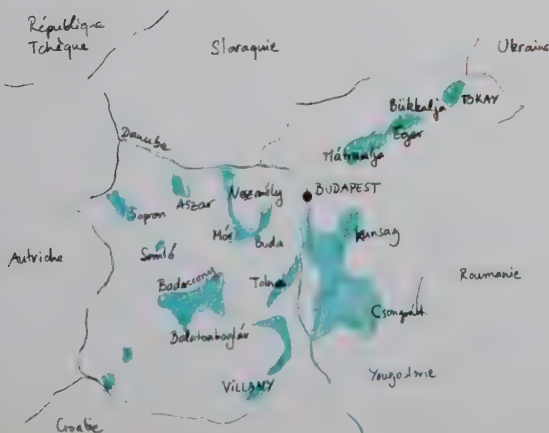
Principaux cépages - Grape varieties

En blanc (white) : furmint, hárslevelü, leányka, olaszrizling.

En rouge (red) : cabernet-sauvignon, kadarka, kékfrankos, kékoporto, melot, pinot noir.

Vignobles notables - Interesting wine regions

Tokay-Hegyalya, Villány-Siklos...



Les vignobles du Nouveau Monde

Vineyard of the New World



Australie - Australia

Superficie - Surface

140 000 hectares

Production

8 millions d'hectolitres

Principaux cépages - Grape varieties

En blanc (white) : chardonnay, colombar, riesling, sauvignon, sémillon

En rouge (red) : cabernet-sauvignon, merlot, syrah.

Vignobles notables - Interesting wine regions

Barossa Valley, Coonawarra, Clare Valley (South Australia), Yarra Valley (Victoria), Margaret River (Western Australia)...

Nouvelle Zélande - New Zealand

Superficie - Surface

12 000 hectares

Production

12,5 millions d'hectolitres

Principaux cépages - Grape varieties

En blanc (white) : chardonnay, müller-thurgau, riesling, sauvignon blanc.

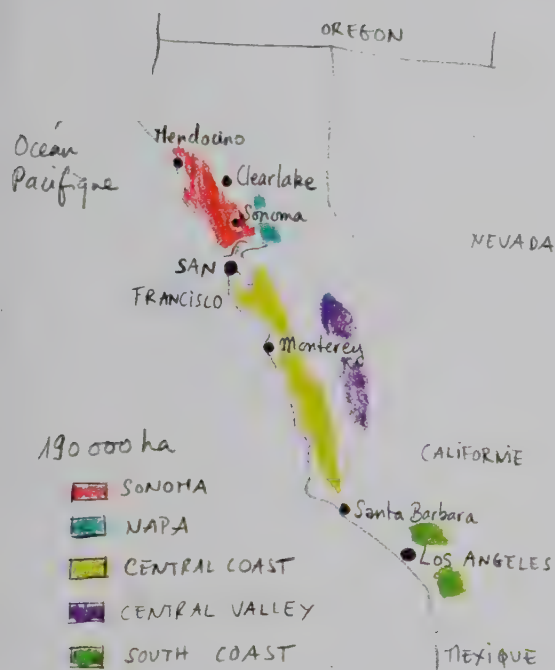
En rouge (red) : cabernet-sauvignon, merlot, pinot noir.

Vignobles notables - Interesting wine regions

Malborough, Hawke Bay...

Les vignobles du Nouveau Monde

Vineyard of the New World



Californie - California

Superficie - Surface

210 000 hectares

Production

23 millions d'hectolitres

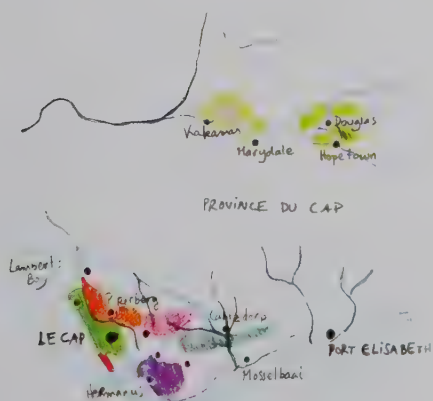
Principaux cépages - Grape varieties

En blanc (white) : chardonnay, chenin blanc, colombard, gerwurztraminer, riesling, sauvignon, sémillon.

En rouge (red) : barbera, cabernet-sauvignon, grenache, merlot, pinot noir, syrah, zinfandel.

Vignobles notables - Interesting wine regions

Napa Valley, Sonoma Valley, Santa Maria Valley (Central Coast), Paso Robles (Central Coast)...



Afrique du Sud - South Africa

Superficie - Surface

117 000 hectares

Production

7 millions d'hectolitres

Principaux cépages - Grape varieties

En blanc (white) : chardonnay, chenin, colombard, hanepoot (muscat d'Alexandrie), sauvignon.

En rouge (red) : cabernet-sauvignon, cinsaut, merlot, pinotage, syrah.

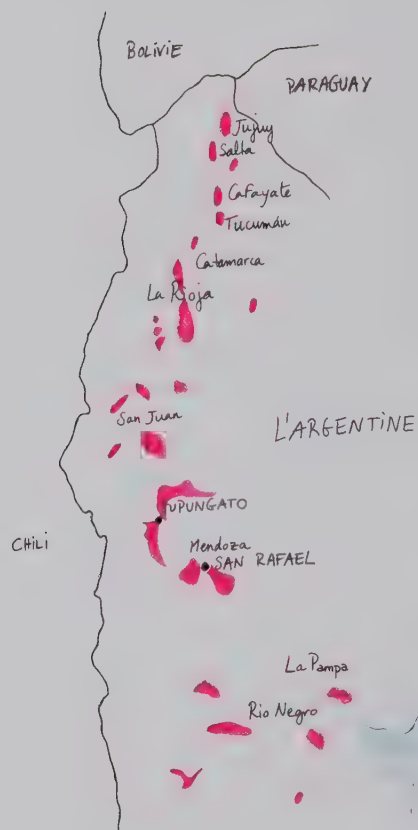
Vignobles notables - Interesting wine regions

Stellenbosch, Paarl, Constantia, Walker Bay...

- 117 000 ha
6 949 000 hl
- PAARL
 - STELLENBOSCH
 - CONSTANTIA
 - DURBANVILLE
 - SWELLENDAM
 - KLEIN KAROO
 - BAS-ORANJE
 - DOUGLAS

Les vignobles du Nouveau Monde

Vineyard of the New World



Argentine - Argentina

Superficie - Surface

209 000 hectares

Production

12,5 millions d'hectolitres

Principaux cépages - Grape varieties

En blanc (white) : chardonnay, cheni, muscat d'Alexandrie, pedro ximénez, torrontès.

En rouge (red) : bonarda, cabernet-sauvignon, cereza, crilla, malbec, moscatel rosada, tempranillo.

Vignobles notables - Interesting wine regions

Mendoza, San Juan, Salta, Cafayate...



Chili - Chile

Superficie - Surface

104 000 hectares

Production

6,4 millions d'hectolitres

Principaux cépages - Grape varieties

En blanc (white) : chardonnay, sauvignon

En rouge (red) : cabernet-sauvignon, merlot, pais.

Vignobles notables - Interesting wine regions

Valle de Maipo, Valle de Colchagua, Valle de Curico...



L'ATELIER DU VIN

1926



Le
calendrier
des vignes

Vineyard
Calendar

	Hémisphère Nord	Hémisphère Sud
La maturation Les vendanges	Août / Octobre	Février / Avril
Les vendanges tardives	Octobre / Novembre	Avril / Mai
La chute des feuilles	Novembre	Mai
Pré-taillage La taille	Décembre	Juin
Epandage des engrais Préparation des sols pour les nouvelles plantations	Janvier / Février	Juillet / Août
La taille Epandage des engrais	Février	Août
Le liage	Mars	Septembre
Le débourèvement (le bourgeon s'ouvre)	Avril	Octobre
La feuillaison (les feuilles apparaissent) Traitements phytosanitaires Ebourgeonnage (sélection des meilleures pousses)	Mai	Novembre
La floraison (des fleurs minuscules en grappes apparaissent) Traitements phytosanitaires	Juin	Décembre
La nouaison (les baies se forment) Palissage, rognage, écimage (favorisent la croissance des grappes)	Juillet	Janvier
La véraison (le raisin blanc ou rouge prend sa couleur défini- tive)	Août	Février



Les vendanges
Harvest period



La dormance
Winter



Le printemps
Spring



L'été
Summer

	Northern hemisphere	Southern hemisphere
Full Ripening	August / October	February / April
Grape picking		
Late harvest	October / November	April / May
Leaf fall	November	May
Tidying First Pruning	December	June
Application of fertiliser Prepare soil for new plantings	January / February	July / August
Pruning	February	August
Tying up	March	September
Bud burst (buds open)	April	October
Foliation (leaves appear) De-budding and trimming	May	November
Flowering (tiny flowers appear, in bunches) Spraying against diseases and pests	June	December
Berry setting (the berries take shape) Tying up, canopy management (to help ideal ripening and yield)	July	January
Veraison (the start of ripening, when the berry takes on its final colour)	August	February



Les fiches de cave

Cellar file cards

Répertoire

Index

VINS ROUGES - Red wines

VINS BLANCS ET ROSES - White wines, rosé wines

CHAMPAGNES ET VINS PETILLANTS - Champagne and sparkling wines

APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

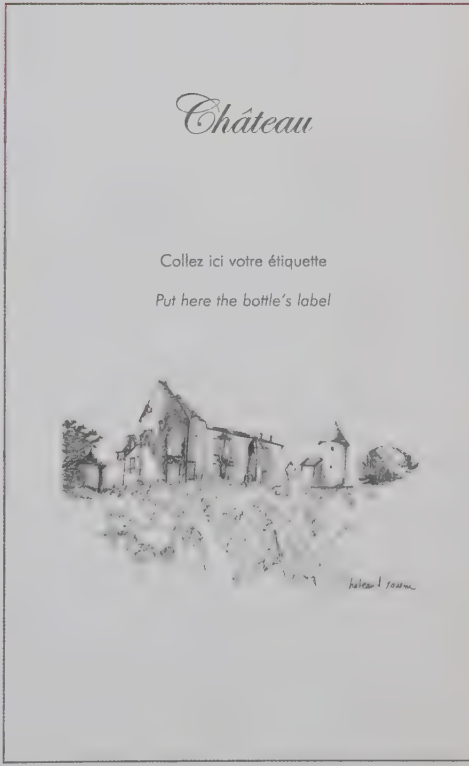
Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

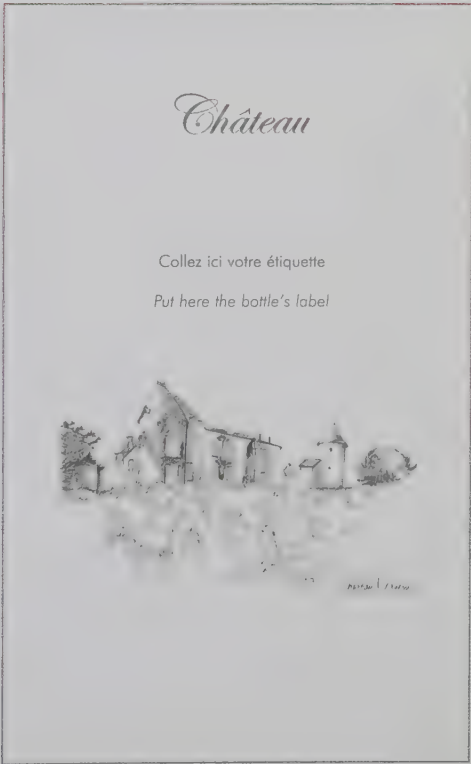
Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

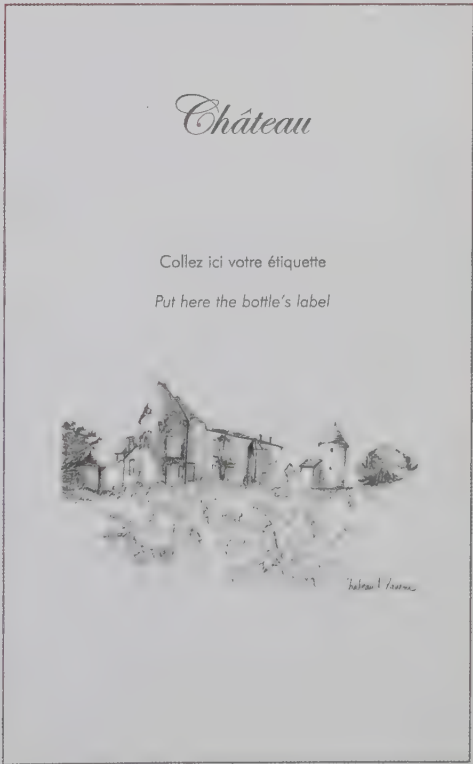
Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette
Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



Château / Domaine

APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Buying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :
Domaine or Château

PROPRIETAIRE :
Owner

REGION :
Region

MILLESIME :
Vintage

PRIX D'ACHAT :
Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :
Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :
Apogee

DEGUSTATION

Tasting
Date : .. / .. / 20..

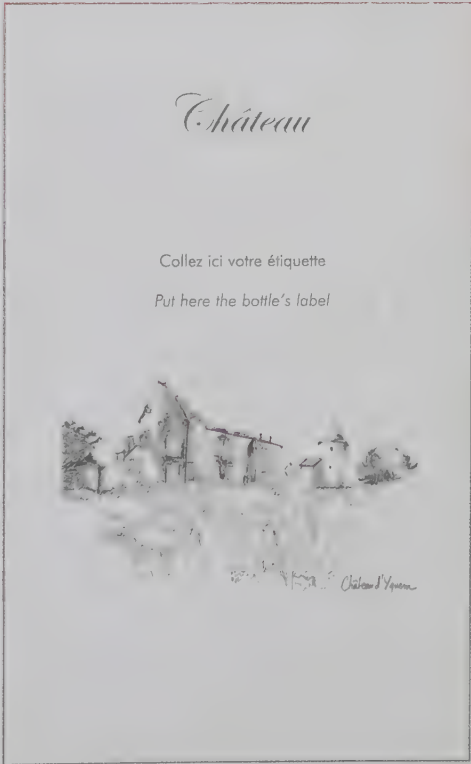
ROBE :
Colour

BOUQUET :
Smell

SAVEUR :
Taste

COMMENTAIRES :
Comments

PLATS A ASSOCIER :
Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

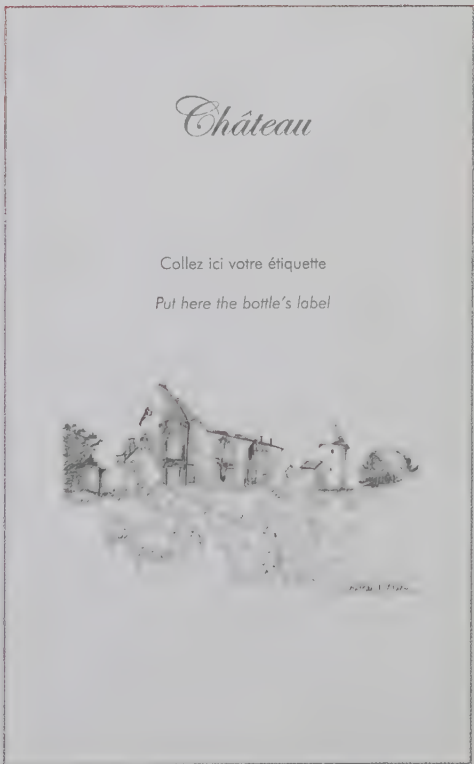
Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Buying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGÉE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APQGE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APQGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

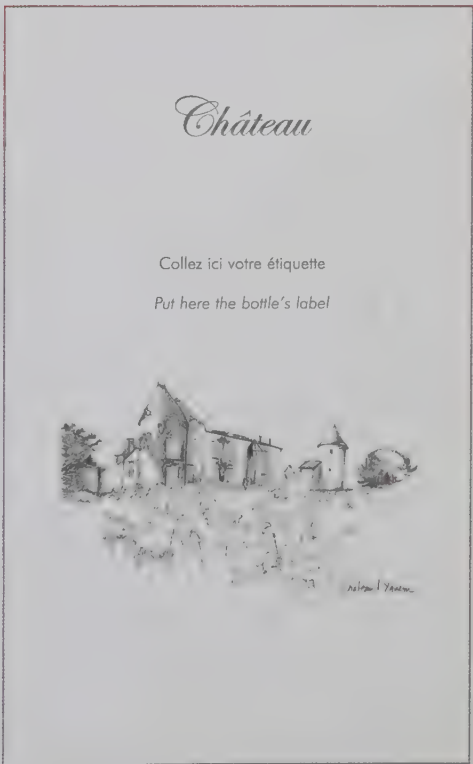
Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette
Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APQGE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :
Domaine or Château

PROPRIETAIRE :
Owner

REGION :
Region

MILLESIME :
Vintage

PRIX D'ACHAT :
Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :
Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :
Apogee

DEGUSTATION

Tasting
Date : .. / .. / 20..

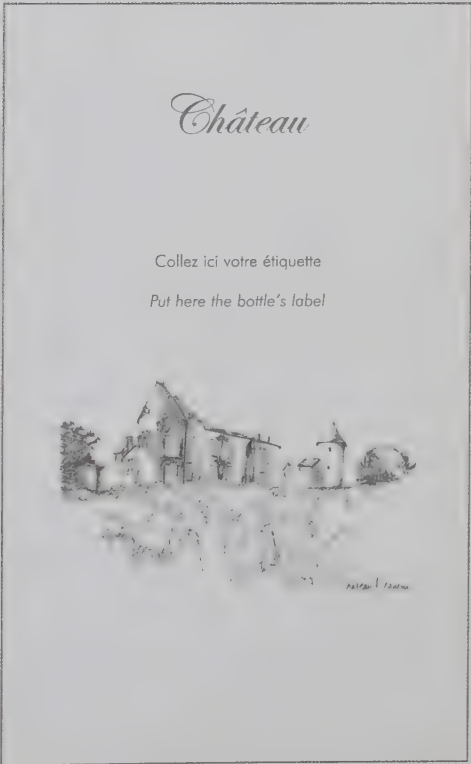
ROBE :
Colour

BOUQUET :
Smell

SAVEUR :
Taste

COMMENTAIRES :
Comments

PLATS A ASSOCIER :
Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

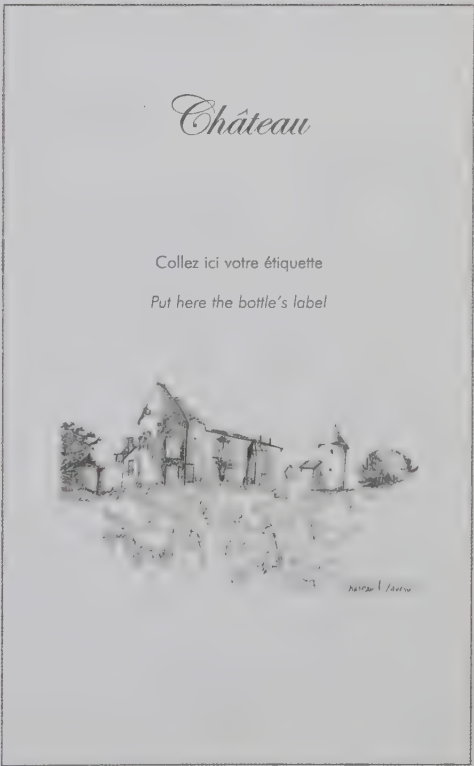
Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :
Domaine or Château

PROPRIETAIRE :
Owner

REGION :
Region

MILLESIME :
Vintage

PRIX D'ACHAT :
Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :
Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :
Apogee

DEGUSTATION

Tasting
Date : .. / .. / 20..

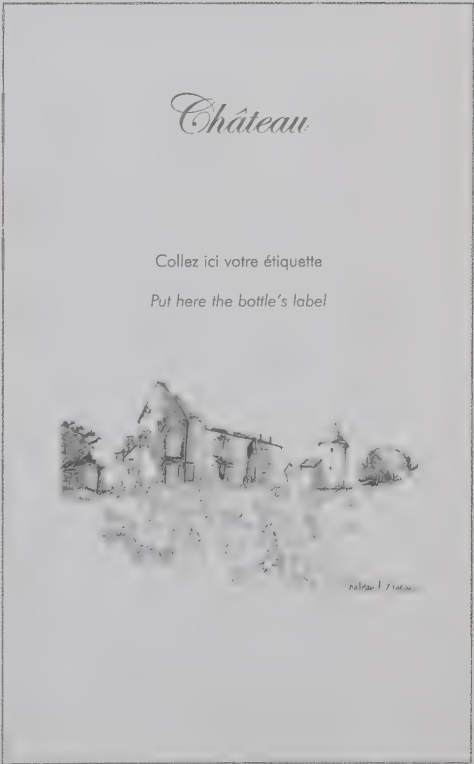
ROBE :
Colour

BOUQUET :
Smell

SAVEUR :
Taste

COMMENTAIRES :
Comments

PLATS A ASSOCIER :
Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :
Domaine or Château

PROPRIETAIRE :
Owner

REGION :
Region

MILLESIME :
Vintage

PRIX D'ACHAT :
Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :
Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :
Apogee

DEGUSTATION

Tasting
Date : .. / .. / 20..

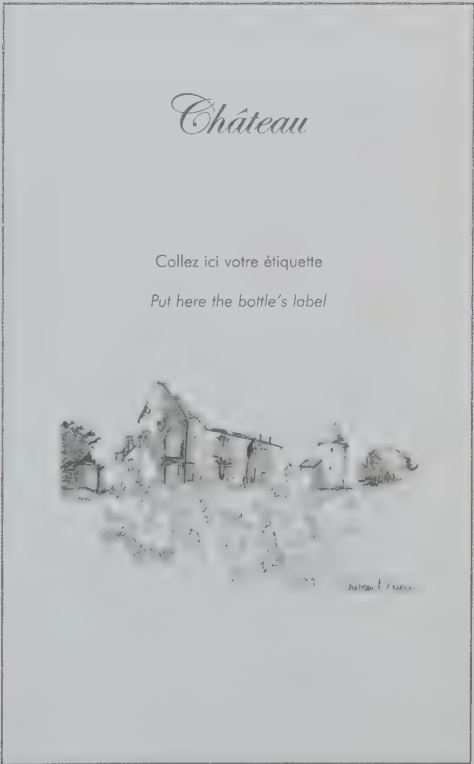
ROBE :
Colour

BOUQUET :
Smell

SAVEUR :
Taste

COMMENTAIRES :
Comments

PLATS A ASSOCIER :
Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :
Domaine or Château

PROPRIETAIRE :
Owner

REGION :
Region

MILLESIME :
Vintage

PRIX D'ACHAT :
Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :
Quantity of bottles

DATE D'APQGEE :
Apogee

DEGUSTATION

Tasting
Date : .. / .. / 20..

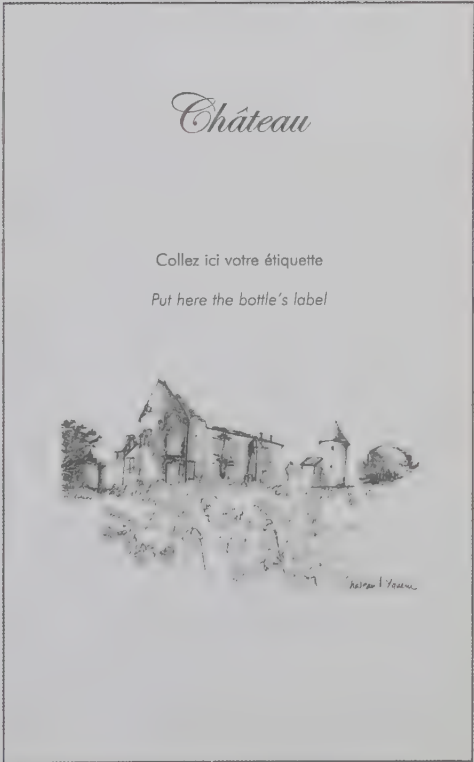
ROBE :
Colour

BOUQUET :
Smell

SAVEUR :
Taste

COMMENTAIRES :
Comments

PLATS A ASSOCIER :
Meals



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :
Domaine or Château

PROPRIETAIRE :
Owner

REGION :
Region

MILLESIME :
Vintage

PRIX D'ACHAT :
Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :
Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :
Apogee

DEGUSTATION

Tasting
Date : .. / .. / 20..

ROBE :
Colour

BOUQUET :
Smell

SAVEUR :
Taste

COMMENTAIRES :
Comments

PLATS A ASSOCIER :
Meals

Château

Collez ici votre étiquette
Put here the bottle's label



manuel / manuel

APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Buying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :
Domaine or Château

PROPRIETAIRE :
Owner

REGION :
Region

MILLESIME :
Vintage

PRIX D'ACHAT :
Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :
Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :
Apogee

DEGUSTATION

Tasting
Date : .. / .. / 20..

ROBE :
Colour

BOUQUET :
Smell

SAVEUR :
Taste

COMMENTAIRES :
Comments

PLATS A ASSOCIER :
Meals

Château

Collez ici votre étiquette
Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

PRIX D'ACHAT :

Bying price

MILLESIME :

Vintage

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château.

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Buying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

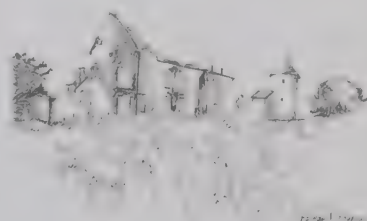
PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles .

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

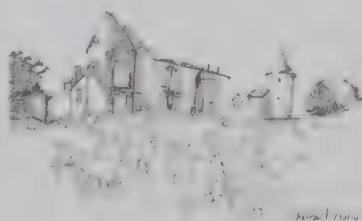
PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Buying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Buying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label



APPELLATION :

DOMAINE OU CHATEAU :

Domaine or Château

PROPRIETAIRE :

Owner

REGION :

Region

MILLESIME :

Vintage

PRIX D'ACHAT :

Bying price

NOMBRE DE BOUTEILLES :

Quantity of bottles

DATE D'APOGEE :

Apogee

DEGUSTATION

Tasting

Date : .. / .. / 20..

ROBE :

Colour

BOUQUET :

Smell

SAVEUR :

Taste

COMMENTAIRES :

Comments

PLATS A ASSOCIER :

Meals

Château

Collez ici votre étiquette

Put here the bottle's label





Livre de Cave et de dégustation

Cellar and tasting book

Avec le Livre de Cave et de dégustation, **organisez** et **enrichissez** votre collection de vins, trouvez les mots justes lors de vos **dégustations**, et **voyagez** dans les vignobles du monde... Pour une cave qui vous ressemble !

Guide illustré

(la cave, la dégustation, les mots du vin, cartes des vignobles du monde, le calendrier des vignes)

+

50 fiches de cave à remplir

The Cellar and tasting book helps you to **organize** and **enrich** your wine collection, to find the right words and expressions for wine **tastings**. It also **guides** you through the vineyards of the world... A cellar that resembles you.

Illustrated guide

(the cellar, tasting, words of wine, vineyard of the world, vineyard calendar, cellar file cards)

+

50 file cards



www.atelierduvin.com



9 782917 567159

© L'Atelier du Vin - Editions, 2007
60120 Breteuil sur Noye - FRANCE
Credits photos et illustrations : L'Atelier du Vin
Achevé d'imprimer en février 2009 - Dépôt légal : 2ème trimestre 2009
ISBN : 978-2-917567-15-9
Imprimé en Chine



C0-DKL-158